

DECLARADA D' INTERÉS TURÍSTICU REXONAL

# FIESTA DE LA SIDRA NATURAL



31 EDICIÓN

19 - 28 AGOSTU 2022 · XIXÓN

Xixón | :Divertia

 CAJA RURAL  
DE ASTURIAS



L'actividá nel branu de Xixón nun para, y dende Divertia Gijón S.A., empresa municipal responsable de la estaya de Festexos de la ciudá, proponémos-yos axuntase a la folixa, a la 31er edición de la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón, declarada fiesta d'interés turísticu rexonal.

Nes dos últimes ediciones, el certame nun pudo celebrase en tola so dimensión por mor de les restricciones impuestes pola COVID-19 pero anguaño, agora, tres d'esi paréntesis, ficimos un esfuerciu pa que'l festival retome'l pulsu y el bulliciu de les actividaes vuelva a da-y protagonismu a la nuestra bebida tradicional.

Poro, animolos a disfrutar del Mercadín de la Sidra y la Mazana, convídelos a descubrir los secretos del escanciáu, a participar nos cancios de chigre, a visitar un llagar, a batir el récor mundial d'escanciáu simultaneu, a tastiar los palos presentaos a concursu... Convídelos a vivir la Fiesta, a compartir unes botellines y a disfrutar de les propuestes gastronómiques tan prestoses qu'ofrez la hostelería llariega.

Xixón celebra la so Fiesta sidrera y quier compartila con toles y tolos que quieran vivir la cultura popular asturiana. Nun hai bebida más viva que la sidra nin ciudá más viva que Xixón.

¡Bienllegaos y bienllegaes a la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón!

Lara Martínez Fernández  
Xerente de Divertia Xixón S.A.

## PROGRAMA XENERAL D'ACTIVIDAES

### Vienes 19 a domingu 28

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

### Llunes 22 y martes 23

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

### Miércoles 24

Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

Conseyu de la Mocedá de Xixón / Campu Valdés (Termes Romanes) / 18.00 h. a 19.00 h.



#### Taller “Sidra por países”.

Un monólogu curtíu sobre l'usu y el consumu de sidra en distintos países.

*Pasapalabra* de la sidra rellacionáu cola cultura de la Fiesta de la Sidra de Xixón y cola mengua de riesgos nel consumu d'alcohol.

*Taller de chapas y imanes* rellativu a los siete conseyos de la campaña Cómo ser un buen folixeru o folixera.

Igual que na intervención del *Récor d'Escanciáu* y del *Día de la Preba*, nestos talleres tamién vamos llevar una mesa con información sobre amenorgamientu de riesgos nel consumu de sustancias y sobre consumu responsable, onde vamos facer etilometrías, y el circuitu de les gafes que simulen l'efeutu de distintes sustancias.

### Jueves 25

Mercadín de la Sidra y la Mazana  
Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.

Concursu Meyor Sidra de la Fiesta  
de la Sidra Naturalde Gijón / Xixón 2022

12.00 h. Escenariu Plaza Mayor / 12:00 h  
**CORTE 1: Premiu a la Meyor Sidra Natural  
de la Fiesta de la Sidra de Xixón 2022**  
ELOXU D'ORU

XXIX Concursu Oficial d'Escanciadores d'Asturies 2022  
Plaza Mayor / 17.30 h.





Vienes 26



**CAJA RURAL**  
DE ASTURIAS



**Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.**

**Récór Mundial d'Escanciáu Simultaneu / Playa de Poniente (edificiu de salvamentu) / 18.00 h.**

A les 18.00 h vamos empezar a baxar a la playa. La organización va entregar les primeres 9722 botelles (9721 + 1) pa superar el récor vixente. Y pa ello necesitámoste.

Pa que nun nos vague la espera, contamos cola **Banda de Gaites Noega** y cola participación especial de **Nerea Vázquez**, que va interpretar “¡Escáncialo!”, y d’**Alberto Rodríguez**.

**20.30 h. aprox. BATIMOS EL RÉCór MUNDIAL escanciando toes y toos xuntos “EL CULÍN”**

Toles persones participantes HAN TRAYER VASU. Va acondicionase un accesu especial pa que les y los participantes que traigan botella nun tengan que facer cola.

**Sofiten: Caja Rural de Asturias y la Denominación d’Orixe Protexida Sidra d’Asturies.**

**Sidra del récor: Sidra Natural Tradicional Quelo.**

**Meyor Sidra d’Asturies oru. Salón de Sidra d’Asturies 2022.**

**Grupu de Salú y Igualdá del Conseyu de la Mocedá de Xixón**

**Playa de Poniente / Dende les 18.00 h.**

Intervención de cai del Grupu de Salú y Igualdá del Conseyu de la Mocedá de Xixón.

Mesa informativa sobre amenorgamientu de riesgos nos consumos y realización d’etilometrías.

**¡Ensayamos los Cancios de Chigre! / Plaza Mayor / 22.00 h.**

Cola **Sociedad Torner** y el públicu asistente. Dirixe: **Carlos José Martínez**.

Sábadu 27

**Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 23.00 h.**

**Entrega Premios Mercadín de la Sidra y la Mazana 2022 / Plaza Mayor / 20.00 h.**

**“Al productu más novedosu”**

**“A les mercancíes meyor presentaes”**

**“Al puestu más prestosu”**

**Cancios de Chigre / Plaza Mayor / 21.00 h.**

Cola **Sociedad Torner** y el públicu asistente. Dirixe: **Carlos José Martínez**.



### Domingu 28

**Mercadín de la Sidra y la Mazana / Xardinos de la Reina / 11.00 h. a 22.00 h.**

**Actu protocolariu “Obsequiu del Primer Culín” / Plaza Mayor y Plaza del Marqués / 12.00 h.**

Bienvenida a les y los llagareros participantes y va imponer el **“Tonel d’Oru”** a **Jaime García Poo**, fundador de la empresa **corchera Casa Víctor**.

Darréu, **D. Julián Castañón García** en representación de **Sidra Val de Boides, del Llagar Castañón ganadora del Premiu “EloXu d’Oru 2021”** y **Gonzalo Fanjul Casal** en representación de **Sidra Quelo, ganadora del “Premiu “EloXu d’Oru 2020”**, van echar los primeros culinos de la Fiesta.

La música va correr a cargu de la **Banda de Gaites Villa de Xixón**. Al rematar l’actu, va entamar la **preba de sidra nes casetes dende les 12 hasta les 14.00 h.**

**Premiu EloXu d’Oru a la Meyor Sidra de la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón 2022  
Segundu corte (escenariu) / Plaza Mayor / 12.30 h.**

El Xuráu va axuntase pa facer la preba y escoyer la **sidra ganadora del concursu**.

Intervención na cai del Grupu de Salú y Igualdá del Conseyu de la Mocedad de Xixón.  
Mesa informativa sobre mengua de riesgos nos consumos y realización d’etilometrías.

**Entrega por parte del grupu Sidrastur de “La Etiqueta más Guapina de la Fiesta de la Sidra de Xixón 2022”  
Plaza Mayor / 13.00 h.**

**La entrega del Premiu a la Meyor Sidra Natural de la Fiesta de la Sidra de Xixón 2022 “ELOXU D’ORU”  
va facese en rematando la preba**

**Clausura de la “Fiesta de la Sidra Natural de Xixón 2022” / Plaza Mayor / 14.00 h.**  
A cargu de la **Banda de Gaites Villa de Xixón**.

**Gijón | :Divertia**

Tfnu: 985 18 29 29 [info@teatrojovellanos.com](mailto:info@teatrojovellanos.com) páxina web: <http://festejos.gijon.es>

Esti programa pue cambiar. Diseñu portada: Pasajero37.com.

Maquetación y testos: Divertia Gijón S.A.

Queremos agradecer a la **Oficina de Normalización Llingüística de Xixón** el sofitu y la collaboracion na realización d’esti programa.



## EL BUS DE LA SIDRA VISITA A LOS LLAGARES DE XIXÓN

**Xueves 25 d'agostu**

Salida 12:30 h / **Visita al Llagar de Sidra JR**

**Vienes 26 d'agostu**

Salida 12:00 h / **Visita al Llagar de Trabanco**

Salida 17:00 h / **Visita al Llagar Castañón**

**Preciu por visita a los llagares: 20 €** (pax.)

### **Puntu d'alcuentru: Puertu Deportivo (Iletrones)**

- Menores de 6 años gratis
- Visita a llagar y preba de sidra y quesos asturianos (bus incluyíu)
- Salida de Fomentín (Iletrones)
  
- Inscripciones y pagu n'oficines d'información turística
- Mínimo 15 pax
- Más información 985 34 17 71

Tfnu. 985 34 17 71 - [www.gijon.info](http://www.gijon.info) - [infogijon@gijon.info](mailto:infogijon@gijon.info)

# Mercadín de La Sidra y la Mazana

XARDINOS DE LA REINA  
PLAZA DEL MARQUÉS  
PLAZA MAYOR

19 A 28 D'AGOSTU

HORARIU: 11:00 A 23:00 H.

DOMINGU 28 HASTA LES 22:00 H.



## CASETA ORGANIZACIÓN Y VENTA VASOS OFICIALES DE LA FIESTA

Venta de vasos y productos oficiales de la Fiesta y tola información precisa pa esfrutar de la fiesta, a disposición del públicu.

Vasos oficiales de la Fiesta 2022 / 5 €  
Vasos oficiales d'años anteriores / 3 €

## Artesanes/os Participantes



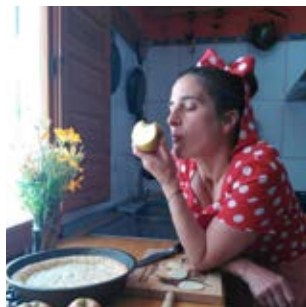
### DANAS CONFITERÍA

[danasconfiteria.es](http://danasconfiteria.es)  
Facebook: ConfiteriaDanas  
Instagram: danas\_confiteria

Danas ye un obrador de confitería artesanu, onde ellaboramos a diariu y a mano productos de repostería dulces y salaos.

Con ingredientes 100% naturales, les meyores materies primes y tol mimu y el cariñu por parte de los nuestros maestros pasteleros, podemos ofrece-yos a les y los nuestros clientes productos de la meyor calidá.

El nostru compromisu ye meyorar de continuu y innovar siempre dende la base de la repostería tradicional asturiana.



### VIANDAS Y SABERES

Apartáu de correos 145  
Fuente del Álamo (Murcia)  
Tfnu. 676 84 15 35

En Viandas y Saberes dedicámonos a la repostería ecolóxica artesana. Ellaboramos productos naturales, fechos con cariñu y paciencia, ensin aditivos nin conservantes. Tamién dulces veganos, ensin gluten, ensin azucre y aptos pa diferentes intolerancias alimentaries, ensin escaecer el nostru tradicional surtiu de galletes con mazana y sidra. Novedá: galletes de mazana con flores naturales.

¡Nun te lo pierdas, qu'esto namás lo pilles una vez al añu!



### ASTURCILLA

[asturcilla.com](http://asturcilla.com)  
[confusioncomidas.com](http://confusioncomidas.com)  
[instagram.com/asturcilla](http://instagram.com/asturcilla)  
[instagram.com/confusioncomidas](http://instagram.com/confusioncomidas)

Una vez más, Asturcilla, la crema de cacáu y ablanes d'Asturies, quier tar presente nel mercadín acompañada por otros productos de la cooperativa Kikiricoop, como'l chorizu a la sidra ecolóxica de Confusión Comidas Caseras. Y, cómo non, compartiendo protagonismu cola sidra ecolóxica asturiano Agrecoastur. ¡Y tamién vamos tener sidra dulce!



### ACEBACHE LLANTONES

@acebachellantones  
acebache.com

Elaboraciones artesanales de joyería d'autor, con creaciones en plata con esmaltes al fuego y acbache.

Tou tipu d'elaboraciones propias de la xoyería (aniellos, pendientes, pulseres, colgantes, etc.) feches en plata con esmaltes al fueu, acbache, ámbare, etc.



### ALEJANDRO'S

facebook.com/alejandrosconfiterias  
@alejandrosconfiterias

Alejandro's confitería y panadería artesana.  
Lazones de Xixón, mazana hoxaldrada, empanada de cecina y queso de cabra con mazana, strudel de mazana, sorpresa de mazana.



### OLEUM

Instagram: @oleum\_cosmetica\_natural  
Facebook: oleum

Xabones y productos cosméticos naturales, veles y ambientadores d'elaboración artesana con arume o forma de mazana.  
Xabones y productos cosméticos naturales elaboraos con sidra o con arume o forma de mazana. Veles de soya y de parafina con arume o forma de mazana.  
Ambientadores de casa y de coche con arume de mazana. Toos ellos elaboraos de forma artesanal nel nuestro llaboratoriu.



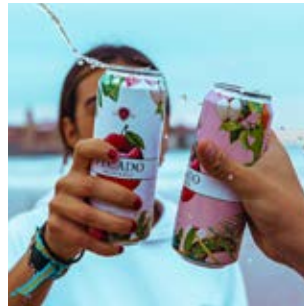
### LULA MARTÍN CREACIONES

Instagram: lula\_martin\_creaciones  
Facebook: Lula Martin Creaciones

Piezas realizaes en vidru de botelles de sidra.

#solidosdesidra

Elaboración de piezas realizaes en vidru de botelles de sidra: bixutería (aniellos, pulseres, colgantes, pendientes, broches, pines) y decoración (reloxes, bandeyes, portaveles, escultures, imanes, cuadros).



### TRABANCO

pecadodelparaiso.com  
@pecadodelparaiso

Una sidra refrescante de calidá, pa consumir cuando quieras, elaborao a partir de sidra natural, de mazanes sidreres auténtiques.  
Esrúralo con graduación alcohólica baxa y una gama amplia de sabores.

Pecado del Paraíso.



### ASTURIAS PLATEADA

Facebook: Asturias Plateada.  
Correo: asturiasplateada@gmail.com

Representación de la mazana y la sidra en metales.

Pendientes, pulseres, llaveros, colgantes, etc. de plata y de latón con motivos sidreros.





### EL MOLÍN DEL NORA

Instagram. @elmolindelnora

Empresa dedicada a la elaboración de llicores, xinebra, gúisqui, aguardientes, vermús y cerveces dende 1998. Especializaos en Gin de mazana, ellaborao con alcohol vinero destilaio infusionao con nerbu y mazana, y en vermú tradicional con axenxu y mazana. Xinebra de mazana, vermú de mazana, crema de mazana, llicor de sidra dulce.



### OBRADOR SAN COSME

Instangran: obrador\_san\_cosme  
facebook obrador san cosme  
@Obradorsancosme

Obrador de confitería dedicáu a la elaboración de productos artesanos con asistencia a feries y mercaos.

Gijonudos, mayada de cabrales, frixuelos rellenos de mazana. empanada de pollu a la sidra con mazana, casadielles con mazana y nuez.



### SPELTASTUR ESCANDA ASTURIANA

escanda.es  
Facebook.com/Escanda-Asturiana  
Instagram.com/speltastur/  
Youtube.com/user/escandaspeltastur  
twitter@speltastur

Semamos y recoyemos direutamente escanda asturiano ECOLÓXICO 100% col que facemos el Pan d'Escanda auténticu y otros productos ecolóxicos siguiendo téuniques de tradición antigua y usando formientos y farines naturales y orgánicos.



### LUIRE COMESTIBLES

Facebook, Instagram y twitter: @chezluire

Negociu familiar, xoven y asturiano deducáu a la elaboración de pieces dulces y salaes colos productos asturianos más tradicionales, apostando pol quilómetru 0. Ponemos el nuestro granín pa que la Fiesta seya una esperiencia pal paladar y pa los sentíos.

### NEMORALIA

Nemoralia.blogspot.com

Pieces de xoyería y decoración feches con flores naturales y madera de mazanal.

Xoyería y decoración.

### CONFITERÍA COLÓN

www.confiteriacolon.com  
Facebook: Confitería Colón  
Instagram: confiteriacolon

Equi tamos otu añu más con munches ganes de volver a vevos, d'esfrutar de Xixón y de la so xente y de seguir endulzando un poco la vida. Volvemos colos nuestros productos estrella: les meyores casadielles del mundu 2020 (col so rellenu especial de mazana y nuez) y la esquisita tarta de mazana (premiada como la meyor tarta de mazana d'Asturies nel añu 2015). Nun vas poder pasar ensin probales. ¡Esperámosvos!



## VICEN SANZ

@vicensanz\_ceramica

Cerámica decorativo y utilitario inspirao nel mundu de la sidra y la mazana.

Cuadros, reloxes, bixutería, imanes, platos de lloza...



## ARCREA

C/ Calderón de la Barca, 10  
Uviéu  
Tfnu. 670 67 59 08

Artículos de xoyería elaboraos con metales de primer llei, acebache, ámbare, malaquita, etc, con diseños rellacionaos cola mazana y l'entornu de la sidra.

Artículos: pendientes, pulseres, colgantes, sortiyes, etc.



## LLAMBIONAES XIXÓN

Facebook: llambionaesxixon

Repostería artesanal típica d'Asturies. Tartaleta d'alendra y mazana, bollín de Cabrales a la sidra, bollín de chorizo a la sidra, rosquiyes con licor de mazana, cañutinos de compota de mazana, casadielles de nuez y mazana.



10

## LLAGAR BERNUECES

llagarbernueces.com

Llagar Bernueces ye un llagar familiar asturianu allugáu en Xixon, onde elaboramos sidra natural dende l'año 1881. Tamién facemos otros derivaos de la mazana: sidra dulce pasteurizao, sangría de sidra Sidria y sidra achampanao Sidru's. Visites guíaes al llagar y restorán con platos tradicionales: fabada, tortos, corderu a la estaca, etc.  
Sidra natural, sidra dulce, sangría de sidra, sidra achampanao.

## GUXIDRÍN

guxidrin.com  
facebook.com/guxidrin

Artesanu dedicáu a la elaboración d'escanciadores artesanales, manuales y ecolóxicos y otros productos, como pueden ser taponos escanciadores de corchu o de silicona.

## VENTOLÍN ARTESANÍA

facebook.com/ventolinartesanía  
@ventolin\_artesanía

Somos un taller de cueru de Xixon especializáu na elaboración de pieces con acabaos como'l repuxáu, ente otros. Los nuestros trabayos tán fechos en pieles de primer calidá y a mano d'efechu.  
Bolsos, carteres, pulseres, monederos, portavasos de sidra, portaescanciadores y otros oxetos de marroquinería pequeña decoraos con motivos sidreros con téuniques como'l repuxáu y el policromáu.

# Girar antes de escannciar



◀ Gira la botella,  
si lleva esta etiqueta  
**es Sidra  
de Asturias**

**SIDRA DE ASTURIAS**  
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



COSECHA  
2021 PO Nº 000000



## TONEL D'ORU 2022 JAIME GARCÍA POO

El **Tonel d'Oru** ye'l gallardón qu'ofrecen cada añu nel marcu de la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón los llagareros participantes, y que premia a persones relevantes pal propiu sector.

Jaime García Poo naz el 9 de febreru del añu 1933 en La Maletería, Llanes.

Fíu d'inmigrantes llaniscos en Méxicu, pasa en Llanes los primeros años, demientres la Guerra Civil. En terminando la guerra, la familia decide treslladase a Uviéu pa entamar una vida nueva. Ellí ye onde naz la empresa Casa Víctor, que nun principiu yera una tienda d'alimentación. Nos años duros de posguerra, nun dexaron d'ayudar a quien lo necesitaba dende'l negociu familiar. Víctor, el pá de la familia, yera mui consciente de les circunstancies dures del momentu. Esa arrogancia prendió en tola familia y convirtióse nuna cualidá distintiva de Jaime y de tolos hermanos.

En 1954, en xubilándose'l so vecín, Jaime sigue con un negociu de venta de tapones. Anque los principios fueron duros, pronto agüeca ente los grandes fabricantes de corchu catalanes de la época.

Tres d'establecer contactos con delles empreses portugueses y gracias al so caráuter, al so afán y al so esfuerciu, anguaño, los corchos de les sos empreses tán nes botelles de les meyores variedaes de sidra y vinu del territoriu nacional.

A lo llargo de toos estos años de trabayu, Jaime tien conocío hasta a tres xeneraciones de llagareros y vinateros. Muchos d'ellos, clientes y amigos. Podría citar a Miguel de Peñón, Senén de Contrueces, Constante Miravalles, Manuel Busto, los hermanos Sánchez, Luis García y Manuel Peruyera de Coro, Tino Cortina. De los sos tiempos, a Manuel Riestra de Muñiz, Luis Foncueva, Manolo Zapatero, Manolo Arbesú, José de Viuda Palacio, Alfredo de Viuda Angelón, Vicente y Samuel Trabanco, Pepe Roza, Víctor y Roberto Ramos de Sidra Fran... De xuru qu'escaezo a dellos, milenta disculpes por ello.

Ente los muchos llogros de Jaime ta'l consiguir a mediaos de los 80 l'aunión del sector sidreru, lo que-y da una reconocencia merecida dientro del mundu de la sidra.

## LLAGAREROS / LLAGARERES PARTICIPANTES

- \* Llagares participantes nes visites “El Bus de la Sidra”  
Más info. na páxina 6

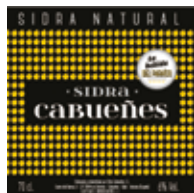


### SIDRA ACEBAL

Carretera Piles-Infanzón, N<sup>o</sup> 5335  
Cabueñes, Xixón  
Tfnu. 985 36 41 20  
www.sidraacebal.es

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Acebal;**
- Sidra Natural El Carrascu, DOP**
- “Sidra d'Asturies”**



### SIDRA CABUEÑES

Camín del Barréu, 5 Cefontes,  
Cabueñes, Xixón  
Tfnu. 669 86 05 98  
www.facebook.com/sidra.cabuenes

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Cabueñes**
- Sidra Natural Cabueñes DOP**
- “Sidra d'Asturies”**

Cumplimos 25 años, que nos llevaron a ser conocíos pola nuestra manera de facer la sidra pa tolos públicos, viendo recompensáu el nuestro trabayu con numerosos premios nos distintos concursos d'Asturies.



### SIDRA HUERCES-NORNIELLA

**PREMIU ELOXU D'ORU 2006 / 2018**

Camín de Llorio, N<sup>o</sup> 2004  
Samartín de Güerces, Xixón  
Tfnu. 985 13 70 85  
www.ganori.com

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Norniella DOP**
- Sidra Natural Huerces**



### SIDRA PIÑERA

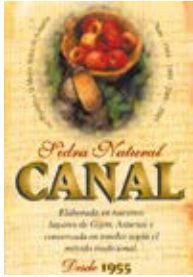
**PREMIU ELOXU D'ORU 2016**

Carretera de Caldones, N<sup>o</sup> 581 Deva,  
Xixón  
Tfnu. 985 33 50 74  
www.sidrapinera.es

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Piñera**
- Sidra Natural Llosa Serantes DOP**
- “Sidra d'Asturies”**
- Sidra Natural Piñera DOP**

Visites a la bodega acutando enantes.



## SIDRA CANAL

PREMIU DEL PÚBLICU 2016 / 2017 / 2018

Camin de Llinares N° 294  
Llavandera, Xixón  
Tfnu. 985 13 77 57  
www.sidracanal.com

Productos qu'elaboren:

- Sidra Natural Canal**
- Sidra Natural El Santu DOP "Sidra d'Asturies"**



## SIDRA BUZNEGO

PREMIU ELOXU D'ORU O 1998 / 2012

Bu. El Fonduxu - Arroes,  
Villaviciosa  
Tfnu. 619 63 26 69  
www.sidrabuznego.com

Productos qu'elaboren:

- Sidra Natural Buznego**
- Sidra Zapica Tradicional DOP "Sidra d'Asturies"**.
- Sidra Zapica de nueva espresión DOP "Sidra d'Asturies"**.



## SIDRA J. TOMÁS

Candanal - Villaviciosa  
Tfnu. 629 67 97 32  
www.sidrajtomas.es

Productos qu'elaboren:

- Sidra Natural J. Tomás**
- Sidra Natural J. Tomás DOP**
- Etiqueta negra**
- Sidra Natural Molín del Medio**

Sidra J. Tomás entama la so andadura en 1952 cola marca comercial Tomás, hasta 1993 que se rexistra col nome o marca actual, J. Tomás. Anguñaño, ta en manes de la tercer xeneración, elaborando al rodiu de mediu millón de llitros en toneles de madera y fibra.



## SIDRA M. BUSTO

La Rasa E/Nº  
Villaviciosa  
Tfnu. 985 89 01 97  
www.mayador.com

Productos qu'elaboren:

- Sidra Natural M. Busto**
- Sidra Natural Valdediós DOP**



## \* JR

PREMIU DEL PÚBLICU 2010 / 2012 / 2014

Crta. n° 632, N° 5321  
Cabueñes, Gijón/Xixón  
Tel. 985 33 84 37  
www.sidrajr.es/visitas@sidrajr.es

Productos que elabora:

- Sidra Natural JR Etiqueta Verde**
- Sidra Natural J. D.O.P. "Sidra d'Asturies"**
- Sidra Natural De Pura Madre "Sin Tresegar"**
- Sidra Natural Sed De Pkdo D.O.P. "Sidra d'Asturies"**

¡VISÍTANOS! Vas conocer d'una forma mui prestosa'l procesu d'elaboración de la sidra: dende que la mazana ta nel pumar hasta la so tresformación en sidra, pasando pelos diferentes procesos d'elaboración y formiendu. Vas poder prebar dellos de los nuestros meyores palos de sidra directos de la pipa, p'apreciar los diferentes tastos y arumes que faen que cada culín seya especial y únicu. Producimos la nuestra sidra dende va más de cien años, combinando sabencia y tradición cola maquinaria más moderna, lo que nos permite sacar una sidra de gran calidá y tar presentes nes meyores sidrerías y restaurantes. ¡Atrevete a prebar!



## SIDRA CAMÍN

PREMIU ELOXU D'ORU 2002 / 2007 / 2010

Camín del Barréu - Llavandera, Xixón  
Tfnu. 985 13 80 03  
www.sidratrabanco.com

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Camín**
- Sidra espumoso Llagar de Camín**
- Vinagre de mazana Camín y Solarina**
- Sidra Estra Llagar de Camín**
- Vinagre Ecolóxico Camín**

Sidra Camín ye una marca que s'ellabora nel llagar de Llavandera, con una gran reconocencia nel mundu de l'alimentación a nivel d'Asturies y tamién nacional.



## SIDRA EL PILOÑU

C/ La Santina, Nº 7  
Gamonéu - Nava  
Tfnu. 682 60 05 97

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural José**
- Sidra Natural Etiqueta Negra El Piloñu**
- Sidra ensin alcohol Isidra**

El Llagar de sidra El Piloñu (Nava), lleva más de 70 años haciendo sidra natural. Ellaboramos sidra natural José, Sidra natural Etiqueta Negra El Piloñu y somos pioneros na ellaboración de sidra ensin alcohol Isidra.



## \* SIDRA TRABANCO

PREMIU ELOXU D'ORU 1996 / 2000 / 2005 / 2013

Camín de Los Llagares  
Llavandera, Xixón  
Tfnu. 985 13 80 03  
www.sidratrabanco.com

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Trabanco**
- Sidra Natural Trabanco Selección**
- Sidra brut nature Poma Áurea**
- Sidra Avalón**
- Sidra Brut Pecado del Paraíso**
- Vermú Blanco Alma de Trabanco**

Sidra Trabanco ellabórase en Llavandera dende 1925. Ye una sidra que calién la esencia de la tradición familiar, adaptándose a los nuevos mercaos y teniendo como oxetivu ofrecer siempre la meyor calidá.



## SIDRA NATURAL VALLINA

PREMIU ELOXU D'ORU 2014

Fonfría, Nº 33 Pion  
Villaviciosa  
Tfnu 985 89 40 52  
www.facebook.com/Sidra Vallina

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Vallina**
- Sidra Natural Valle de Pion DOP**
- "Sidra d'Asturies"**



## \* SIDRA CASTAÑÓN

PREMIU ELOXU D'ORU 2008 / 2021  
PREMIU DEL PÚBLICU 2011

Crta. San Miguel, Nº 90-103 Quintueles,  
Villaviciosa  
Tfnu. 985 89 45 76  
Whatsapp 618 46 75 77  
www.sidracastanon.es  
instagram/facebook/  
twitter@sidracastanon

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Castañón**
- Sidra Natural Val de Boides D.O.P.**
- "Sidra d'Asturies"**
- Roxmut Compuesta de sidra, vermú de sidra**
- Xiz Frizzante, sidra con burbuxes chispantes**

Llagar Castañón tien una trayectoria familiar dende 1938, esperiencia de tres xeneraciones y el mesmu espíritu de superación pa ofrecer la meyor sidra natural. Inauguró un llagar nuevu n'avientu de 2011 en Quintueles, conceyu de Villaviciosa, mui cerca de Xixón. Pueden facese VISITES GUIAES de les instalaciones, conocer el procesu d'ellaboración de la sidra pasu a pasu y prebalo. Más información y reserves na nuestra páxina web, onde puedes reservar la visita según disponibilidad de calendariu y d'hores. SIDRATURISMU El nuestro llagar fai sidra natural tradicional y otros productos a base de sidra frutu de la innovación.



## SIDRA VDA. DE ANGELÓN

La Teyera E/Nº, Nava  
Tfnu. 985 71 67 70  
[www.sidraviudaangelonpomar.es](http://www.sidraviudaangelonpomar.es)

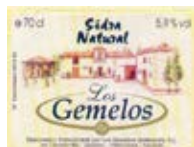
Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Vda. de Angelón**
- Sidra Tradicional Prau Monga D.O.P.**
- Sidra de Nueva Espresión 1947**
- Sidra Brut Nature Prau Monga D.O.P.**
- Sidra Brut Vda. Angelón**
- Sidra Pomar Rosée**
- Sidra Pomar espumoso dulce**
- Sidra Ziber Extra espumoso dulce**
- Sidra ensin Alcohol Pomarsin**
- Sidra con Miel Vda. de Angelón**
- Sidra de Xelu Vda. de Angelón Sidra Angelón Llimón**
- Sidra Estra Ecolóxico Vda. de Angelón**

Sidra Vda. de Angelón ye una empresa familiar qu'ellabora la so sidra dende l'añu 1947 en Nava.

Amás de la sidra tradicional, fai sidra espumoso, sidra ecolóxico, sidra de xelu, sidra rosao, sidra con llimón, sidra con miel... meciendo la tradición cola innovación nel mundu de la sidra.

Visites guiaes.



## SIDRA LOS GEMELOS

PREMIU DEL PÚBLICU 2015

Camín de la Caleyona, Nº 654  
Quintes - Villaviciosa  
Tfnu. 985 89 47 31

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Los Gemelos**



## SIDRA PEÑÓN

Albandi, Nº 21  
Carreño  
Tfnu. 985 87 02 28  
[www.sidrapenon.com](http://www.sidrapenon.com)  
instagram / facebook /sidrapenon

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Peñón**
- Sidra Natural Peñón Selección vencyeyao a la marca de calidá "Sidra Natural de Manzana Seleccionada"**
- Sidra Peñón DOP**
- Sidra Peñón "Sobre la madre"**

Tolos nuestros productos, a la venta en  
[www.sidrapenon.com/tienda/](http://www.sidrapenon.com/tienda/)



## SIDRA MENÉNDEZ

PREMIU ELOXU D'ORU 1999/2001/2003/2009  
PREMIU DEL PÚBLICU 2009/2011

Ctra. As-377, Nº 8695 Fano  
Gijón/Xixón  
Tel. 985 13 71 96  
[www.sidramenendez.com](http://www.sidramenendez.com)

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Menéndez**
- Sidra Natural Llagar de Quintana Val D'Ornón**
- Sidra d'Asturies Menéndez**
- Ecolóxico Sidra d'Asturies.**

Anguaño, la tercer xeneración de la familia Menéndez, fiel a la tradición y al bon facer de los sos antepasaos, ellabora sidra natural baxo unos patrones de calidá que satisfaen a les y los consumidores más esixentes.



## LLAGAR BERNUECES

Camino de La Nisal  
Castiello de Bernueces, Nº 1104  
Xixón  
Tfnu. 985 13 11 88 / 629 26 03 01  
[www.llagarbernueces.com](http://www.llagarbernueces.com)

Productos qu'ellaboren:

- Sidra Natural Bernueces**
- Sidra gasificao Sidru's**
- Zume de mazana Bernueces (sidra dulce)**
- Vinagre de sidra al ayu, estragón y romeru Sidru's**
- Aguardiente de sidra Sidru's 40°**
- Licor de mazana Sidru's en 19° y 25°**
- Sidria (sangría de sidra)**
- Sidra de sabores (tropical, mazana verde y llimón)**

Llagar Bernueces, ellaborando sidra natural dende l'añu 1881. La sidra dulce Bernueces y sangría de sidra Sidria son otros de los productos ellaboraos nel llagar.

Visites guiaes.



Completamente asturiana. 100% como tú.

# NOS GUSTA SER LA BANCA

*que siempre quisimos ser*

